

Palacinke s jabukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanil šećera
- na vrh noža soli
- 60 g šećera
- 300 g brašna
- 180 ml jogurta
- 1,5 kašika ulja
- 200 ml mleka
- 1 veća jabuka

Priprema

U jednoj činiji pomešati sve suve sastojke: brašno, prašak za pecivo, šećer, vanil šećer, so. Jabuku oljuštiti i izrendati.

Posebno umutiti belanca u cvrsti sneg. U drugoj činiji umutiti mikserom žumanca, dodati jogurt, ulje i mleko. Suvim sastojcima dodati mokre i dobro izmiksati da nema grudvica. Tada dodati rendanu jabuku i izmešati. Špatulom lagano umešati kašiku po kašiku sneg od belanaca i lagano sjediniti.

Teflon tiganj za palacinke malo premazati uljem (samo prvi put) i zagrejati. Na sredinu sipati 2 supene kašike testa, malo rasiriti kašikom praveći krug i cim se na površini pojave mali mehurici okrenuti palacinku na drugu stranu. Po želji premazati palacinke pekmezom od jabuka ili ih posuti zašecerenim cimetom.

Savet